

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **IX.1. Kesimpulan**

Latar belakang produk utama yang dihasilkan oleh PT. P.G. Candi Baru Sidoarjo adalah gula SHS 1-A dan produk hasil samping berupa tetes dan ampas. Proses pembuatannya dilakukan dalam 5 stasiun yaitu stasiun gilingan, stasiun pemurnian, stasiun penguapan, stasiun masakan dan stasiun putaran.

Setelah dalam tahapan penggilingan, nira yang dihasilkan diproses dengan pemanasan yang selanjutnya diteruskan ke dalam evaporator untuk dipekatkan. Nira yang telah pekat, masuk ke dalam tangki sulfitasi untuk dipucatkan. Pada stasiun masakan, gula yang dihasilkan disentrifuge untuk memisahkan padatan kristal gula dengan sirupnya. Gula yang masih basah dikeringkan ke dalam talang getar yang dilengkapi dengan pengeringan dan penyaringan. Dalam hal ini, gula SHS yang diperoleh siap dipacking dan dipasarkan

#### **IX.2. Saran**

Dari hasil pengamatan lapangan, ada beberapa hal yang disampaikan berkaitan dengan prosedur kerja, antara lain:

- Tebu yang masuk gilingan sebaiknya dicuci terlebih dahulu, misalnya dengan penyemprotan untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada tebu sehingga tidak memberatkan stasiun pemurnian dan menghasilkan tebu yang lebih berkualitas
- Slogan-slogan yang berkaitan dengan K3, kebersihan lingkungan, kedisiplinan dan lain-lain, diterapkan di semua lokasi pabrik. Apabila diperlukan, dapat dibuat suatu sistem award bagi para pekerja yang telah bersungguh melakukan slogan tersebut dan hukuman apabila para pekerja yang melanggar.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Gantina, I., “Daya dan Kualitas Pemotongan Tunggul Tebu Pada Beberapa Bentuk Pisau dan Pitch Pemotongannya” *Institut Teknologi Bandung*. 2011.
- [2] Anonymous, “Pembudidayaan Tebu di Lahan Sawah dan Tegalan” *Penebar Swadaya*. 2011.
- [3] Hugot, E., “Handbook of Cane Sugar Engineering” 3<sup>th</sup> edition, sugar series 7, *Elsevier Science Publishing Company*, Netherland, 1986.